

Il **latte condensato** è una crema dolce ottenuta dalla lavorazione del latte che dopo essere stato bollito con lo zucchero viene privato della parte acquosa rimanendo così denso e cremoso.

Questa golosa preparazione si può acquistare in tutti i supermercati confezionata in barattoli o tubetti ad un prezzo non sempre economico, per questo motivo ho deciso di darvi la ricetta per preparare facilmente in casa un ottimo **latte condensato** uguale all' "originale".

Oltre ad essere estremamente goloso questo **latte condensato fatto in casa** è utile per confezionare e decorare dolci o per addolcire tè o caffè.

Ingredienti:

- 200 gr di latte intero
- 180 gr di zucchero a velo
- 25 gr di burro
- ½ bustina di vanillina (facoltativo ma consigliato)
- 1 cucchiaino di maizena

preparazione:



In una pentola mettete il latte, lo zucchero a velo (quello industriale acquistato e non quello fatto in casa) il burro e la vanillina.



Mettete la pentola sul fuoco e lasciate scaldare la preparazione a fuoco dolce mescolando in continuazione.

Quando la preparazione inizierà a bollire continuate la cottura per 7-8 minuti.



Trascorso il tempo indicato la preparazione inizierà a diventare più cremosa fino ad arrivare (al 10 minuto) della consistenza giusta.



Molte ricette presenti sul web riferiscono tempi di cottura estremamente lunghi, io vi assicuro che dopo 10 minuti il latte condensato fatto in casa è perfetto di sapore e di consistenza tanto da non aver nulla da invidiare a quello di una nota marca industriale presente sul mercato.

Consiglio:

non utilizzate zucchero a velo fatto in casa ma solo quello confezionato comprato al supermercato perché ricco di amido che riuscirà ad addensare perfettamente il vostro latte condensato fatto in casa